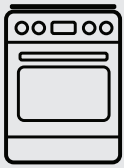
Electrolux



50SB, 50SS,
76BSP, 76SSP

COCINA A GAS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

LA INSTALACIÓN DEL PRODUCTO DEBERÁ SER REALIZADA SOLAMENTE POR INSTALADORES AUTORIZADOS POR LA SUPERINTENDENCIA DE ELECTRICIDAD Y COMBUSTIBLES. (SEC)

LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE PONER EN FUNCIONAMIENTO ESTE ARTEFACTO.

¡Enhorabuena!

Usted es un cliente especial que acaba de comprar un producto Electrolux con una calidad mundialmente conocida. En este manual de instrucciones, usted encontrará toda la información para su seguridad y el uso apropiado de su cocina. **Lea todas las instrucciones antes de usar el producto y guarde este manual para futuras consultas.**

En caso de dudas, por favor, visite nuestra página **web www.electrolux.com.br/export**.

Es importante que usted:

- No quite la etiqueta de identificación situada detrás del producto, en donde se recogen los datos del código, modelo, fabricante y otras informaciones, porque estos datos serán utilizados por el Servicio Técnico en caso de que su cocina necesite de asistencia técnica.

Sugerencias ambientales

El material del empaque es reciclable. Trate de seleccionar plásticos, papel y cartón y enviar a las empresas de reciclaje.

Este producto no puede ser tratado como basura del hogar. Al contrario, debe ser entregue al centro de separación en la fuente para reciclaje de equipos electro electrónicos.

Índice

1. Seguridad 02
2. Conociendo su cocina..... 04
3. Instalación 06
4. Cómo usar 10
5. Consejos y sugerencias..... 11
6. Limpieza y mantenimiento 13
7. Solución de problemas 15
8. Especificaciones técnicas 16
9. Dimensiones 17
10. Esquema eléctrico..... 17
11. Regulación para uso con gas natural 18

1. Seguridad

Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o por personas sin experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido formación sobre el uso del electrodoméstico o se encuentren bajo la supervisión de alguna persona responsable por su seguridad.

1.1 Atención con los niños

Evite accidentes. Después de desempaquetar la cocina, mantenga el material del embalaje fuera del alcance de los niños y no les permita manipular el producto, incluso cuando se encuentre desconectado.

Permanezca atento para que los niños no toquen la superficie de la cocina ni permanezcan cerca de la misma, mientras se encuentre en funcionamiento y todavía caliente aunque esté desconectada.

1.2 Para el instalador / usuario

Importante

Atención con los componentes eléctricos

Desconecte la cocina del enchufe siempre que haga limpieza o mantenimiento, para evitar descargas eléctricas.

Nunca desconecte la cocina del enchufe tirando del cable. **Desconéctela tirando de la clavija.**

No cambie la clavija en su cocina. No sujete, retuerza ni ate el cable eléctrico. No intente arreglarlo en caso de daños, para evitar riesgos llame al Servicio Técnico. Evite que la cocina permanezca descansando sobre el cable eléctrico.

Conecte la cocina a un enchufe sin otras conexiones, **no utilice extensiones o adaptadores.** Antes de sustituir la lámpara de su cocina, **compruebe el voltaje de la red eléctrica.**

Vea la potencia adecuada de la lámpara para su modelo en el punto "Especificaciones técnicas". Los quemadores de la cocina deben estar apagados y el cable eléctrico debe desconectarse del enchufe. De este modo evitará accidentes.

Es peligroso alterar las especificaciones o características de la cocina.

Atención con los alimentos y utensilios

Para manipular o retirar los alimentos del horno, **use guantes térmicos de protección.** Nunca deje paños o materiales inflamables sobre la cubierta de vidrio durante el uso de la cocina.

Cuando utilice aceite o grasa para freír, la precaución debe ser mayor, ya que son inflamables.

No guarde los utensilios en el horno, sobre todo los que tienen residuos o gran cantidad de aceite o grasa.

No utilice recipientes con base redondeada para evitar accidentes.

Nunca deje el mango de los recipientes en la parte exterior de la cocina.

Cubierta de vidrio

- Deje enfriar los quemadores, rejillas y cuadro antes de bajar la cubierta de vidrio.
- Nunca encienda los quemadores del cuadro con la cubierta bajada. El calor de la llama o de las partes del cuadro puede romper la cubierta de vidrio.
- La función de la cubierta de la cocina, cuando esta bajada, es proteger la superficie contra la acumulación de polvo y, cuando esta levantada, evitar las salpicaduras de grasa en la pared.

- **No utilice la cubierta de la cocina como superficie para trabajar** y no coloque objetos pesados o calientes sobre la cubierta de vidrio.

Cuidados con la Limpieza

Por razones de seguridad e higiene, su cocina siempre debe mantenerse limpia. La acumulación de grasa u otros alimentos puede causar mal funcionamiento y riesgos de accidentes (Consulte el procedimiento en "Limpieza y mantenimiento"). Siempre limpie la cubierta de vidrio y el cuadro de la cocina después de cada uso. Después de limpiar el panel de control asegúrese de que todas las perillas se encuentran en la posición "•" apagadas.

Cuidados generales

Mantenga a los niños y animales domésticos lejos de la cocina, sobre todo cuando se encuentre funcionando.

Las partes cercanas a los quemadores, partes exteriores, tiradores y la puerta se calientan y puede causar quemaduras.

Antes de encender el horno, abrir completamente la puerta para evitar la acumulación de gas dentro de ella. Asegúrese de que el horno encendió antes de cerrar la puerta. Al salir durante un período prolongado, cierre la llave de paso del gas. Evite instalar la cocina cerca de materiales inflamables, tales como por ejemplo, cortinas, paños de cocina, etc.

Los agujeros en la parte inferior del horno no deben ser bloqueados. Las paredes del horno no deben ser revestidos con láminas de papel de aluminio o de otro material, sobre todo en la parte inferior del horno.

Asegúrese siempre de que las perillas estén en la posición "•" (apagado) cuando la cocina no está siendo utilizada.

Si existen piezas dañadas, póngase en contacto con el Servicio Técnico y adquiera sólo piezas y accesorios originales para el reemplazo.

Nunca use llamas o chispas para localizar fugas de gas, ya que pueden causar explosiones. Use una esponja con agua jabonosa o detergente líquido.

Durante un corte de energía eléctrica, asegúrese de que ninguna de las perillas de control de la cocina está abierta antes de usar una cerilla para encender la llama.

1.3 Fuga de Gas

Si percibe olor a gas en la casa, adoptar las siguientes medidas:

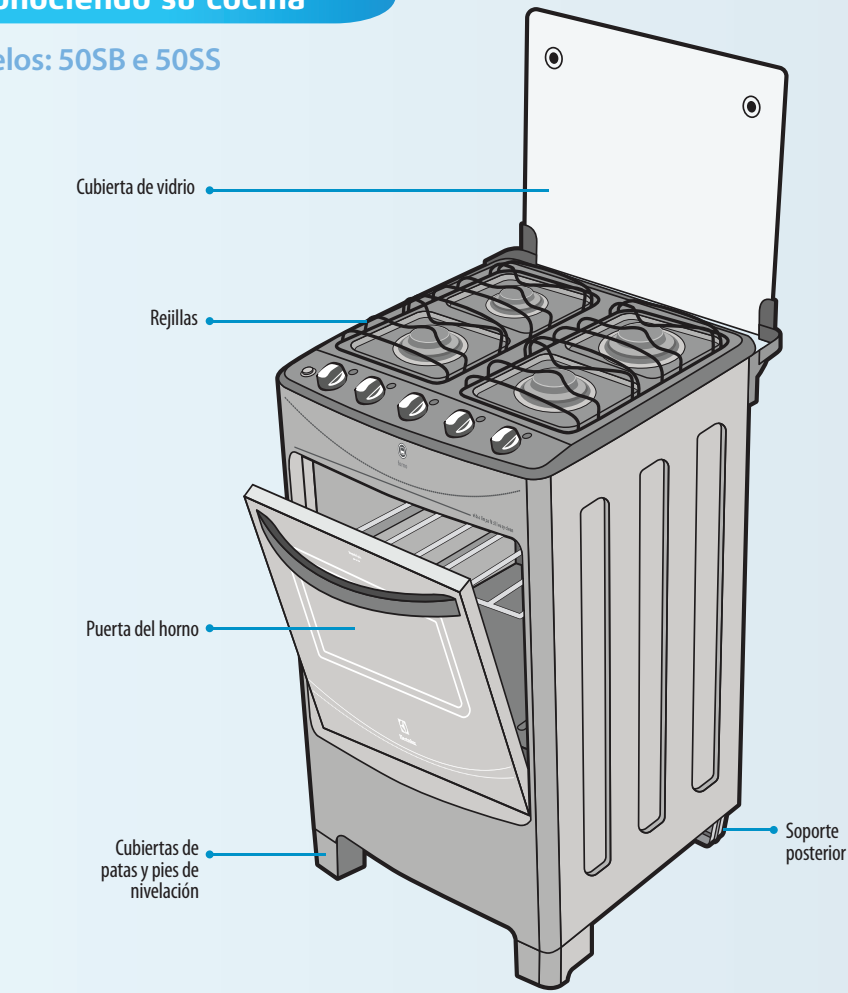
1. Apague cualquier llama.
2. No encienda ninguna llama.
3. No toque los interruptores eléctricos.
4. No utilice el teléfono o móvil cerca del lugar. Salga del local y realice la llama telefónica en un entorno abierto y ventilado.
5. Cierre la llave de paso del gas;
6. Abra las puertas y ventanas, permitiendo una mayor ventilación del entorno;
7. Aleje a las personas del lugar;
8. **En caso de que la fuga se encuentre en el tanque de gas**, retírelo y llévelo a un lugar abierto y bien ventilado y después avise al distribuidor de gas;
9. **Si la cocina es abastecida con gas canalizado o centralizado (edificios)**, cierre inmediatamente la llave de paso del suministro y avise a la compañía de gas responsable;
10. Avise al servicio de asistencia técnica para verificar el problema.

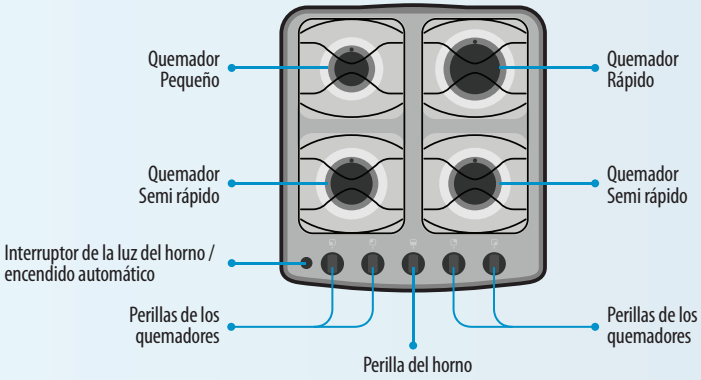
Fuga de gas con fuego

1. **Si es posible, cierre la llave de paso del gas;**
2. **Aleje a las personas del lugar;**
3. **Salga del local;**
4. **Avise a los bomberos.**

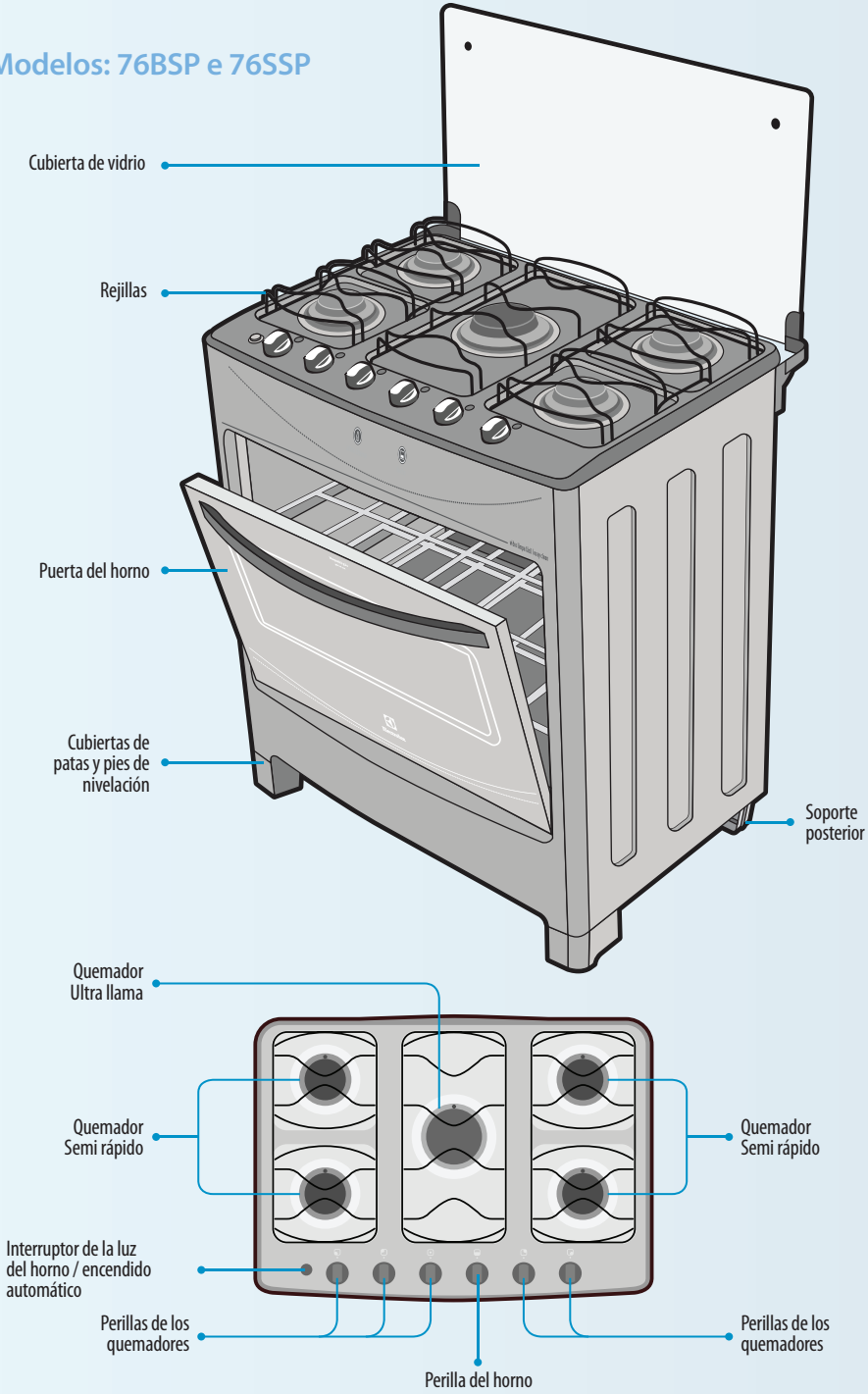
2. Conociendo su cocina

Modelos: 50SB e 50SS





Modelos: 76BSP e 76SSP



3. Instalación

Electrolux cuenta con una red de servicios técnicos autorizados para la instalación de su cocina. Por favor, póngase en contacto con uno de los servicios técnicos.

Al llamar al Servicio Técnico más cercano, compruebe en la parte posterior de su producto las informaciones sobre el modelo, tipo de gas, número de serie etc.

Por este servicio normalmente se le cobrará una tarifa de instalación. Si lo prefiere, puede instalar usted mismo su cocina, siguiendo paso a paso las instrucciones de este manual. Nuestros productos tienen doble voltaje, pero antes compruebe el voltaje que hay en su domicilio para ajustar la lámpara, ya que la cocina está equipada de fábrica con una lámpara de 220V. En caso de que sea necesario cambiarla para 127V, utilice la lámpara que acompaña al manual de instrucciones.

Advertencia: La instalación no cubre los gastos de conexiones de gas, registros, mangueras, etc. **Si existiese alguna necesidad de modificar la instalación eléctrica o de gas**, está deberá ser realizada por personal cualificado, de acuerdo con la normas vigentes. La instalación no incluye esta tipo de servicio.

PRECAUSIÓN: La instalación incorrecta del producto puede causar incendios, explosiones, fugas y descargas eléctricas.

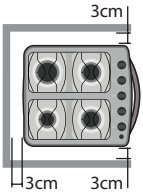
3.1 Película protectora

Antes de utilizar su producto, **retire toda la película de plástico** que protege al cuadro de acero inoxidable. A continuación, realice la limpieza con una esponja suave y un detergente neutro para eliminar los restos de cola.

3.2 Colocación de la cocina

Evite instalar la cocina al lado de la nevera. En caso de duda, consulte el manual de instrucciones de la nevera.

La cocina **no debe colocarse por debajo de la parte superior de los muebles,** ya que puede impedir el buen funcionamiento y proporciona una manipulación menos segura.

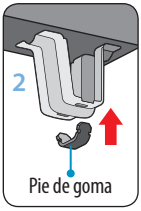


Esta cocina no fue diseñada para ser empotrada.

Instale su producto respetando una distancia mínima de 3 cm en ambos lados de la cocina.

Para evitar un mal funcionamiento, sobre todo al azar alimentos en el horno, es importante que la unidad esté nivelada. Para ello, instale los soportes de goma, que acompaña el manual de instrucciones, el los soportes posteriores del producto, de la siguiente manera:

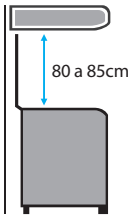
1. Con la ayuda de otra persona, incline ligeramente el producto hacia adelante;
2. Coloque los pies de goma en cada uno de los soportes posteriores.



Use un recipiente con agua y colóquelo sobre la rejilla del cuadro y observe si el nivel del agua está nivelado con el borde del recipiente.

Si no es así, gire los pies niveladores, situados bajo la cubierta hasta que el nivel del agua se encuentre nivelado con el borde del recipiente.

No quite el pie nivelador.

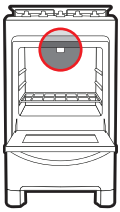


Respetar la altura de 80 a 85cm entre la cocina y los muebles, un depurador de aire o una campana extractora instalada encima del producto.

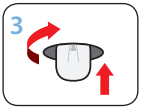
Coloque los quemadores con sus componentes y las rejillas en los lugares adecuados en el cuadro de la cocina.

Instale el tanque de gas fuera de la cocina, en un lugar protegido y bien ventilado.

3.3 Lámpara: sustitución y limpieza



La cocina está equipada de fábrica con una lámpara de 220V. En caso de que sea necesario cambiarla para 127V, retire la lámpara del embalaje que acompaña al manual de instrucciones, desconecte la cocina del enchufe para evitar descargas eléctricas, abra la puerta del horno y siga los pasos:



1. Gire el protector de vidrio de la lámpara en sentido anti horario (hacia la izquierda);
2. Gire la lámpara en sentido anti horario (hacia la izquierda);
3. Conecte la otra lámpara y gire en sentido horario (hacia la derecha);
4. A continuación, encaje el protector de vidrio y gire en sentido horario (hacia la derecha).

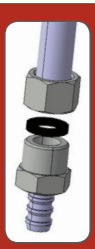
Para limpiar el protector de vidrio, proceda a desmontarlo y límpielo con un detergente neutro y con la parte suave de la esponja.

3.4 Instalación del gas

Antes de comenzar es importante comprobar si la manguera pasa por detrás del producto. En este caso se recomienda el uso de un tubo metálico flexible. En el caso de gas canalizado, se debe utilizar un tubo metálico flexible.

ATENCIÓN: ***Usted recebió un anillo de sellado y adaptador, cambie si necesario.***

Despues del montaje, no obidé de verificar si hay vaciados, sacar el flujo.



Utilice un regulador de presión de 4 o 7 kg / h, exclusivo para su cocina.

Para la instalación con **manguera de plástico de PVC con franja amarilla** es necesario que usted tenga:

- Dos abrazaderas metálicas;
- Destornillador.

Para la instalación con **tubo metálico flexible**, es necesario que usted tenga:

- Adaptador para la entrada del gas en la cocina de tipo "boquilla";
- Anillo de cierre.

Importante

No utilice la manguera de plástico revestida de metal porque presenta riesgos. La manguera de plástico de PVC debe mantenerse alejada de las salidas de aire caliente. Comprobar la fecha de caducidad del regulador de presión y de la manguera de plástico, ya que estos tienen una caducidad de 5 años a partir de la fecha de fabricación. En caso de que el tubo o la manguera no tengan la suficiente longitud para conectar la cocina al gas, la instalación deberá ser realizada con tubos de cobre.

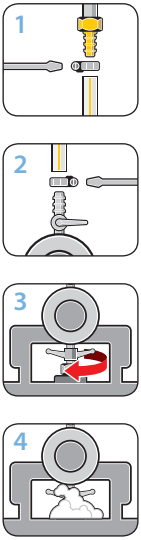
Manténgase atento a las condiciones del local de instalación. El uso de una cocina a gas produce calor y humedad en el lugar donde está instalado.

Asegúrese de que haya circulación de aire en el local de instalación del producto, manteniendo la ventilación natural o instalando un extractor de aire. Una ventilación deficiente provoca falta de oxígeno, lo que es perjudicial en el rendimiento de la cocina y para la salud.

La utilización intensiva y prolongada de la cocina requiere una ventilación adicional, por ejemplo abrir una ventana o una ventilación más eficaz para aumentar el flujo de aire. Asegúrese, sin embargo, de que las corrientes de aire no obstaculicen el buen funcionamiento de la cocina o apaguen la llama del quemador.

3.4.1 Instalación con tanque de gas GLP

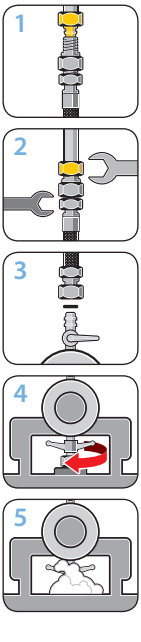
Utilizando una manguera de plástico de PVC



1. Coloque la abrazadera de metal en un extremo de la manguera. A continuación, conecte la manguera en el punto de entrada de la cocina y apriete la abrazadera con el destornillador;
2. Coloque la otra abrazadera en el extremo opuesto de la manguera y conéctelo al regulador de presión, apriete la abrazadera con el destornillador;
3. Enroscar cuidadosamente el regulador de presión en el tanque de gas y apriete sólo con las manos. Este sistema fue desarrollado para que el cierre se realice sólo con la fuerza manual sin necesidad de herramientas;
4. Después de la instalación, verifique que no haya fugas de gas abriendo la llave de paso del regulador y utilizando detergente líquido viscoso en las conexiones. En caso de aparición de burbujas, cierre la llave de paso del regulador y vuelva a realizar los procedimientos.

Para cambiar el tanque de gas, asegúrese de que todas las perillas de los quemadores de la cocina estén apagadas.

Usando un tubo metálico flexible



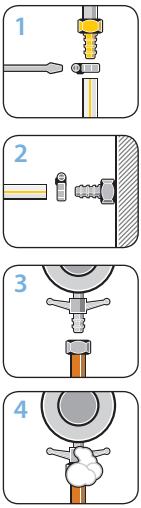
1. Conecte el tubo con el adaptador en la entrada de gas de la cocina;
2. Con las llaves fijas de 22 mm y de 26 mm, conecte un extremo del tubo en el adaptador;
3. Conecte el otro extremo del tubo al anillo de cierre en la llave de paso del regulador de presión. En caso de que el regulador de presión no tenga una conexión compatible con el tubo, la llave de paso del regulador deberá ser reemplazada por una que sea compatible.
4. Enroscar cuidadosamente el regulador de presión en el tanque de gas y apriete sólo con las manos. Este sistema fue desarrollado para que el cierre se realice sólo con la fuerza manual sin necesidad de herramientas;
5. Después de la instalación, verifique que no haya fugas de gas abriendo la llave de paso del regulador y utilizando detergente líquido viscoso en las conexiones. En caso de aparición de burbujas, cierre la llave de paso del regulador y vuelva a realizar los procedimientos.

Para cambiar el tanque de gas, asegúrese de que todas las perillas de los quemadores de la cocina estén apagadas.

3.4.2 Instalación con gas GLP centralizado

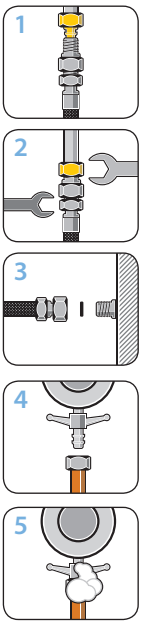
El gas centralizado es el recinto cerrado del edificio que contiene los recipientes fijos o móviles y los accesorios destinados para el almacenamiento del gas GLP.

Utilizando una manguera de plástico de PVC



1. Coloque la abrazadera de metal en un extremo de la manguera. A continuación, conecte la manguera en el punto de entrada de la cocina y apriete la abrazadera con el destornillador;
2. Coloque la otra abrazadera en el extremo opuesto de la manguera y conectar la salida de gas disponible en su domicilio, apretando la abrazadera con un destornillador. Si es necesario, instale un adaptador de tipo "boquilla".
3. Conecte el regulador de presión en la tubería de cobre que existe en el edificio.
4. Después de la instalación, verifique que no haya fugas de gas abriendo la llave de paso del regulador y utilizando detergente líquido viscoso en las conexiones. En caso de aparición de burbujas, cierre la llave de paso del regulador y vuelva a realizar los procedimientos.

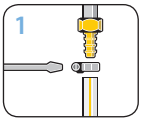
Usando un tubo metálico flexible

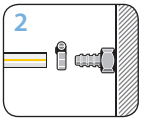


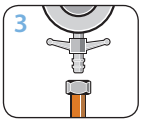
1. Conecte el tubo con el adaptador en la entrada de gas de la cocina;
2. Con las llaves fijas de 22 mm y de 26 mm, apriete el tubo en el adaptador;
3. Conecte el otro extremo del tubo al anillo de cierre en la salida de gas disponible en su domicilio. Si es necesario, instale un adaptador o conexión.
4. Conecte el regulador de presión en la tubería de cobre que existe en el edificio.
5. Después de la instalación, verifique que no haya fugas de gas abriendo la llave de paso del regulador y utilizando detergente líquido viscoso en las conexiones. En caso de aparición de burbujas, cierre la llave de paso del regulador y vuelva a realizar los procedimientos.

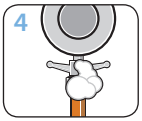
3.4.3 Instalación con GN (gas natural)

Utilizando una manguera de plástico de PVC



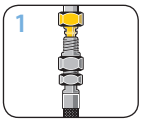


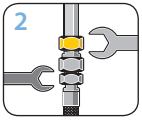


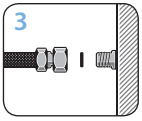


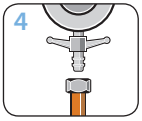
1. Coloque la abrazadera de metal en un extremo de la manguera. A continuación, conecte la manguera en el punto de entrada de la cocina y apriete la abrazadera con el destornillador;
2. Coloque la otra abrazadera en el extremo opuesto de la manguera y conectar la salida de gas disponible en su domicilio, apretando la abrazadera con un destornillador. Si es necesario, instale un adaptador de tipo "boquilla".
3. Conecte el regulador de presión en la tubería de cobre que existe en el edificio.
4. Después de la instalación, verifique que no haya fugas de gas abriendo la llave de paso del regulador y utilizando detergente líquido viscoso en las conexiones. En caso de aparición de burbujas, cierre la llave de paso del regulador y vuelva a realizar los procedimientos.

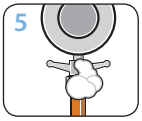
Usando un tubo metálico flexible











1. Conecte el tubo con el adaptador en la entrada de gas de la cocina;
2. Con las llaves fijas de 22 mm y de 26 mm, apriete el tubo en el adaptador;
3. Conecte el otro extremo del tubo al anillo de cierre en la salida de gas disponible en su domicilio. Si es necesario, instale un adaptador o conexión.
4. Conecte el regulador de presión en la tubería de cobre que existe en el edificio.
5. Después de la instalación, verifique que no haya fugas de gas abriendo la llave de paso del regulador y utilizando detergente líquido viscoso en las conexiones. En caso de aparición de burbujas, cierre la llave de paso del regulador y vuelva a realizar los procedimientos.

3.5 Instalación eléctrica

Para su seguridad, pida a un electricista de su confianza que compruebe las condiciones de la red eléctrica del local de instalación de la cocina, o entre en contacto con el Servicio Técnico.

3.5.1 Antes de realizar la conexión eléctrica, asegúrese de que:

- La instalación se llevará a cabo por un electricista de su confianza;
- El enchufe o el disyuntor utilizados para la conexión son fácilmente accesibles, incluso después de instalar la cocina;
- El cable eléctrico debe colocarse de modo que nunca toque las partes calientes de la cocina, ya que se puede producir el derretimiento del aislamiento eléctrico y cortocircuitos;
- No utilice extensiones o adaptadores;
- Nunca conecte el cable de toma de tierra a la tubería de gas o tubos de PVC;
- Instale el cable de toma de tierra de su cocina.
- Verifique si la tensión de la lámpara esta de acuerdo con la red eléctrica y cambie si necesário.
- Necesário cambiar la lámpara para red eléctrica 127V.

Los voltajes en los cuales funciona este producto se establecen de acuerdo con la tabla abajo:

Voltaje	Mínima	Máxima
127 V	116 V	133 V
220 V	201 V	231 V

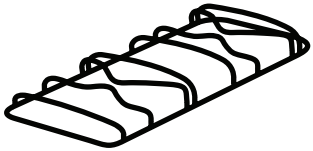
3.5.2 Cable de tierra

Su cocina tiene un cable de tierra (verde / amarillo) junto al cable de corriente, este cable deberá estar conectado a un punto adecuada de conexión a tierra. No conecte el cable de toma de tierra en los grifos, tuberías de agua, tuberías eléctricas o de gas, o al cable neutro de la red eléctrica.

Para su seguridad, solicite a un electricista que instale el cable de toma de tierra en su domicilio.

4. Cómo usar

4.1 Rejillas



Al montar las rejillas en el producto, asegúrese de que se encuentran debidamente acopladas.
No arrastre los recipientes o utensilios en general sobre las rejillas.
Para la limpieza, utilice una esponja seca de acero.

PRECAUCIÓN: Al manipular las rejillas, asegúrese de que estén frías para evitar quemaduras.

Observe con atención el diámetro mínimo y máximo de los recipientes y utensilios en general, que pueden ser utilizados sobre las rejillas (tabla abajo).
Los utensilios de cocina deben tener fondo plano y garantizar una buena estabilidad sobre las rejillas.

Tabla de diámetros mínimos y máximos de los recipientes

Quemador	Diám. Mín.	Diám. Máx.
Ultrallama	16 cm	40 cm
Rápido	16 cm	22 cm
Semi rápido	12 cm	22 cm
Pequeño	12 cm	22 cm

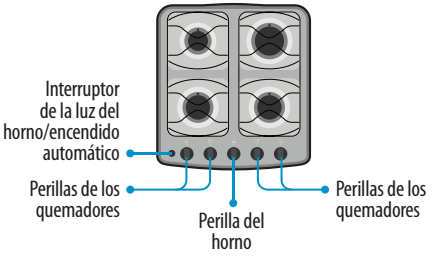
4.2 Modo de empleo de los quemadores

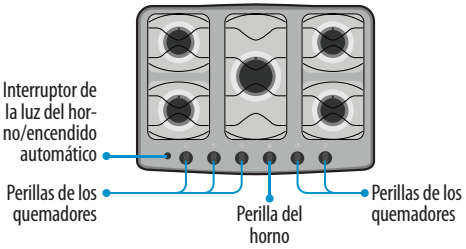
4.2.1 Perilla de control del gas de los quemadores (bocas)

Las perillas de funcionamiento de los quemadores se encuentran en el panel de control.

Perillas de control			
Horno		**Quemadores**	
160	Temperatura		Apagado
180			
205			Máximo
230			
280			Mínimo

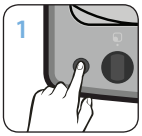
Panel de Control	
	Posición del quemador (Boca)
	Horno
•	Indicador de la posición de las perillas de control
★	Encendido automático
	Encendido de la lámpara del Horno


Interruptor de la luz del horno/encendido automático
Perillas de los quemadores
Perilla del horno
Perillas de los quemadores

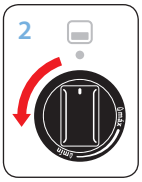

Interruptor de la luz del horno/encendido automático
Perillas de los quemadores
Perilla del horno
Perillas de los quemadores

4.2.2 Encendido automático de los quemadores (bocas)

Para facilitar la ignición, encienda el quemador antes de colocar el recipiente en la rejilla.

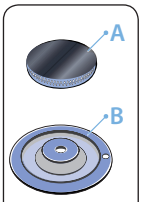


1. Accione la chispa manteniendo presionada la perilla.
2. Presione la perilla del horno y gire en sentido anti horario (hacia la izquierda) hasta que la posición "MAX" coincida con la indicación "•";



A continuación, ajuste la llama según sus preferencias.

Si después de varios intentos no se enciende, compruebe que las bocas (A) estén correctamente colocadas en las bases (B).



(A) Esparcidor
(B) Base

Para detener el suministro de gas, gire la perilla en sentido horario (hacia la derecha) hasta la posición de apagado "•".

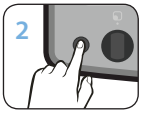
En ausencia de energía eléctrica, para encender un quemador:

1. Aproxime una llama (cerilla);
2. Presione la perilla correspondiente y gire en sentido anti horario (hacia la izquierda) hasta que la posición "MAX" coincida con la marca "•".

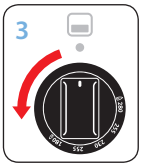
4.3 Usando el horno

Antes de encender el horno, abra la puerta completamente. Después del encendido, permanezca con la puerta abierta durante aproximadamente 1 minuto, para permitir la oxigenación adecuada del horno.

Para el encendido del horno:



1. Con la puerta del horno abierta;
2. Accione la chispa manteniendo presionada la perilla.



3. Presione la perilla del horno y gire en sentido anti horario (hacia la izquierda) hasta que la posición "280" coincida con la marca "•";

4. Una vez encendido, continúe presionando la perilla del horno durante 10 segundos, o de lo contrario, el dispositivo de seguridad bloqueará el flujo de gas apagando la llama.

Cierre la puerta y realice el precalentamiento **antes de llevar los alimentos** al horno.

Recomendaciones

Al utilizar el horno de retire cualquier utensilio que se encuentre dentro. Nunca almacene o use alcohol, gasolina u otros líquidos y aerosoles inflamables cerca de la cocina.

El aislamiento térmico del horno, durante los primeros minutos de funcionamiento, puede producir humo y olores peculiares.

Al utilizarlo por primera vez, caliente el horno vacío durante aproximadamente 45 minutos a temperatura máxima.

Déjelo enfriar y luego limpie la parte inferior del horno con agua tibia. Todos los accesorios, incluyendo las bandejas, deben ser lavadas antes de ser utilizadas por primera vez. Cuando exista un corte en la energía eléctrica:

1. Aproxime una llama (cerilla) hasta el orificio en la parte inferior del horno, presione y gire la perilla de control del horno hasta la temperatura máxima.
2. Después de observar que el quemador se encendió, ajuste la llama y mantenga presionada la perilla durante 10 segundos hasta que la llama permanezca encendida.

4.3.1 Dispositivo de seguridad para interrumpir el flujo gas

El horno está equipado con un dispositivo de seguridad que interrumpe el suministro de gas cuando la llama se apaga accidentalmente. En caso de que la llama se apague de forma accidental, abra totalmente la puerta del horno antes de encenderlo para evitar la acumulación de gas en el interior del horno. En caso de que la llama no se encienda o se apague de forma accidental, vuelva a colocar inmediatamente la perilla hacia la posición de apagado y mantenga la puerta del horno abierta esperando **al menos 1 minuto para que el gas liberado se disemine, evitando el riesgo de explosión, sólo entonces, intente encenderlo de nuevo**.

5. Consejos y sugerencias

5.1 Recomendaciones Importantes

Para obtener un menor consumo de gas y un mejor uso, se recomienda el uso de recipientes con un diámetro adaptado al tamaño de los quemadores, evitando de esta forma que la llama arda en el vacío.

Se recomienda que una vez que comienza el líquido a hervir, la llama se reduzca al mínimo mientras se mantiene la ebullición.

Asegúrese de que haya circulación de aire en el entorno que está instalada la cocina.

Para facilitar la ignición, encienda el quemador antes de colocar el recipiente en la rejilla. Reducir o apagar la llama antes de retirar el recipiente.

Durante la cocción, cuando utilice aceites y otras grasas, es necesario atención, porque si derramados pueden inflamarse.

Utilice únicamente recipientes con fondo plano y que garanticen una buena estabilidad sobre las rejillas.

5.2 Consejos para cocinar en el horno

Para preparar alimentos asados, siempre es necesario hacer un precalentamiento de aproximadamente 15 minutos a temperatura máxima, antes de colocar los alimentos en el horno.

5.2.1 Para cocinar repostería

La repostería se debe cocinar a una temperatura, normalmente, entre 205°C y 230°C y requieren el precalentamiento del horno (acerca de 15 minutos) a temperatura máxima.

Para comprobar el grado de cocción, poner un palillo en el centro de los alimentos, si sale seco, el dulce está en su punto. Para realizar esta comprobación, espere que hayan pasado por lo menos 3/4 del tiempo previsto de cocción. En caso de que el dulce esté más cocido por fuera que por dentro, sería necesario dejarlo cocinando un mayor tiempo a una temperatura más baja.

Importante

No abra la puerta del horno mientras cocina alimentos fermentados (por ejemplo, pan, masa fermentada y suflés), la corriente de aire frio interrumpe su crecimiento.

5.2.2 Para asar pescados

Ase el pescado de tamaño pequeño a una temperatura alta. El pescado de tamaño medio, inicialmente a una temperatura alta y luego disminuya gradualmente. El pescado de tamaño grande, desde el principio, a una temperatura media.

Asegúrese de que el pescado esté bien asado levantando con cuidado un extremo, la carne debe ser uniformemente blanca y opaca, a menos que sea salmón, trucha u otro tipo de pescado que tenga color.

5.2.3 Para asar carne

La carne que se asará en el horno deberá pesar por lo menos 1 kg, para evitar que se quede demasiado seca. Si la pieza de carne no tiene grasa, use aceite o margarina, o un poco de ambos.

La margarina y el aceite serán innecesarios si la pieza de carne tiene grasa. Cuando la pieza tiene grasa sólo en un lado, colóquela en el horno con ese lado hacia arriba; la grasa al derretirse, untará bastante la parte de debajo.

Comience a cocinar las carnes rojas a una temperatura elevada, reduciéndola después, para terminar de cocinar el interior.

Las carnes blancas se pueden cocinar a temperatura media de principio a fin. El grado de cocción se puede comprobar introduciendo un tenedor en la carne, si esta firme, significa que está cocinada en su punto.

Las piezas de carne roja se deben sacar de la nevera con una hora de antelación, para que no se queden duras por el cambio brusco de temperatura.

Coloque la carne dentro del horno en recipientes adecuados con borde bajo (un recipiente con borde alto dificulta la entrada de calor).

Al terminar de cocinar, es aconsejable esperar al menos 15 minutos antes de cortar la carne para no escurrir la salsa. Antes de servirse, los platos pueden mantener el calor del horno, a una temperatura mínima.

Posición de las bandejas

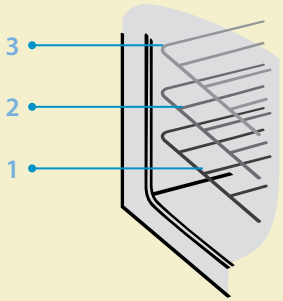


Tabla de Tiempos y Temperaturas para Cocinar en el Horno

Repostería	Posición de la bandeja	Temperatura °C	Tiempo (mín.)
Tartas	2	180 / 205	25 / 35
Pastel de mermelada	2	180 / 205	40 / 50
Pescado	**Posición de la bandeja**	**Temperatura °C**	**Tiempo (mín.)**
Filetes o Rodajas	2	180 / 205	15 / 20
Asado	2	180 / 205	25 / 30
Asado con papel de aluminio	2	205 / 230	20 / 25
Carne	**Posición de la bandeja**	**Temperatura °C**	**Tiempo (mín.)**
Ternera	2	180 / 205	60 / 70
Cerdo/Pernil	2	180 / 205	70 / 80
Pollo Entero	1	180 / 205	80 / 90
Pavo Entero	1	205 / 230	80 / 90
Carne de Res	2	205 / 230	70 / 80
Cordero	2	205 / 230	85 / 95
Pan y Pizza	**Posición de la bandeja**	**Temperatura °C**	**Tiempo (mín.)**
Pizza	2	205 / 230	20 / 30
Focaccia italiana	2	180 / 205	25 / 35
Pan	2	205 / 230	40 / 50
Suflés	**Posición de la bandeja**	**Temperatura °C**	**Tiempo (mín.)**
Suflés de verdura	2	160 / 180	30 / 40
Masa cocida	2	205 / 230	35 / 40

Obs.: Los datos de la tabla son sólo de referencia. La experiencia, los diferentes hábitos alimenticios y la preferencia personal, sugerirán las modificaciones que deben introducirse. Los tiempos y temperaturas indicadas son para cantidades medias de alimentos (carnes 1,0 / 1,5 kg, masa para repostería, pizzas, pan 0,5 / 0,8 kg).

6. Limpieza y mantenimiento

6.1 Limpieza general

Antes de realizar cualquier tipo de limpieza o mantenimiento, **desconecte la cocina del enchufe y cierre la llave de paso del gas**. La limpieza debe realizarse con la cocina fría.

No utilice nunca productos de limpieza tales como: **cloro, lejía, queroseno, gasolina, disolventes, quitamanchas, ácidos, vinagre, zumo de limón, productos químicos o abrasivos, ya que puede causar manchas.**

Para limpiar las partes de acero inoxidable y los vidrios utilice una esponja suave o un paño húmedo con agua tibia y un jabón neutro o detergente para lavavajillas neutro. Para limpiar las piezas esmaltadas utilice una esponja de acero seca, realizando movimientos circulares. No utilice la parte abrasiva de la esponja (normalmente de color verde o azul), polvos abrasivos y sustancias corrosivas que puedan rayar las partes antes mencionadas. Utilice un paño seco y suave para no dejar marcas de agua en la limpieza final. Conserve los encendedores de los encendidos eléctricos limpios y libres de costras de suciedad.

No utilice papel de aluminio para cubrir el cuadro de la cocina, ya que puede causar manchas en el propio cuadro y poner en peligro el buen funcionamiento, y especialmente el encendido del quemador.

No deje que sustancias ácidas o alcalinas, como: vinagre, café, leche, agua salada, zumo de tomate, etc., **permanezcan mucho tiempo en contacto con las superficies de los quemadores, cuadro o superficies esmaltadas** (tapas de los quemadores) **las rejillas, la parte superior y la parte inferior del horno. En caso de derrames, realice la limpieza inmediatamente después de apagar y enfriar el producto.**

La limpieza de los quemadores, las tapas y las bocas deben realizarse periódicamente con agua tibia y jabón neutro o detergente de lavavajillas neutro. Antes de volver a colocarlos en su lugar, séquelos bien y asegúrese de que todos están limpios y secos. Asegúrese de que están correctamente encajados. Encienda los quemadores y déjelos por aproximadamente 1 minuto para asegurar un secado completo. Puntos de oxidación puede ocurrir en la parte inferior de la boca del quemador.

Sin embargo, la oxidación de estos puntos no

interfiere en el correcto funcionamiento de la cocina.

Estas marcas se producen debido a los residuos de metal en la parte inferior de los recipientes que se acumula en las rejillas. **No deje caer líquidos o sólidos dentro del quemador** para no desajustar la llama o provocar obstrucciones. Si esto sucede, apague el quemador, déjelo enfriar y límpielo con un paño húmedo. Tenga especialmente cuidado cuando el cuadro se encuentre sin los quemadores. **No deje caer pelusas o residuos en el sistema de gas, ya que puede desajustar la llama o provocar obstrucción en el pequeño orificio de salida del gas.** Si esto sucede, utilice una aguja específica para la limpieza de cocinas.

6.2 Horno auto limpiante

El horno auto limpiante tiene un recubrimiento con esmalte especial de porcelana. Este recubrimiento no es tóxico, no libera olores que puedan alterar el sabor de los alimentos y no interfiere en la calidad y el tiempo de cocción.

La combinación de textura y los agentes oxidantes del esmalte ayudan a la disipación de la grasa durante todo el tiempo que el horno se encuentre funcionando. Por lo tanto, el proceso de limpieza es continuo y las manchas de grasa se rompen químicamente y son eliminadas.

6.2.1 Atención con el horno auto limpiante

Se recomienda una limpieza manual, si se produce por accidente, una gran concentración de grasa en las paredes internas del horno con recubrimiento auto limpiante debido al derramarse directo de aceite. Proceda de la siguiente manera:

1. Retire las bandejas. Caliente el horno a temperatura máxima durante aproximadamente de 2 a 3 minutos para ablandar los residuos de grasa; después de este período, apague el horno. Para evitar quemaduras, asegúrese de que la temperatura en el interior el horno sea tolerable antes de iniciar la limpieza. Retire el exceso de grasa con un paño seco;
2. Con una esponja suave humedecida en agua y amoníaco (1 parte de amoníaco para 3 partes de agua), ablande los residuos de grasa;
3. Enjuague el horno presionando con una esponja humedecido en agua fría, sin frotar;
4. Recomendamos encender el horno durante 10 minutos a temperatura máxima para secar el interior.

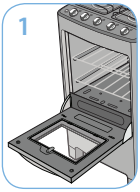
Importante

No utilice el horno de su cocina para el almacenamiento de alimentos.

6.3 Desmontaje del vidrio de la puerta

El vidrio interno de la puerta del horno se puede desmontar para facilitar la limpieza.

1



1. Abra totalmente la puerta del horno.
2. Gire el enganche hasta la posición mostrada en la (fig. a) y luego separe el vidrio interno, tirando hacia arriba, de acuerdo con la figura (fig. b).

2

Fig. a

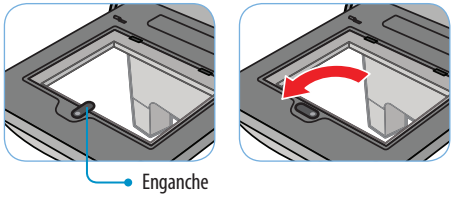
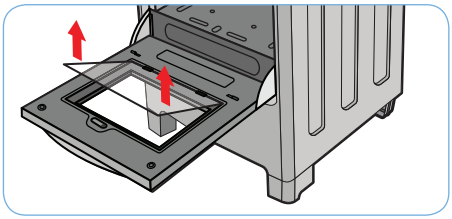


Fig. b



Para efectuar el montaje, realice la operación inversa, asegurándose de que el vidrio se encuentra inmovilizado por el enganche.

El enganche que sostiene el vidrio puede presentar una coloración característica del material, un efecto natural por el tiempo de uso del producto.

6.4 Limpieza de los quemadores

Evite que los alimentos se derramen sobre los quemadores mientras cocina. Si esto ocurre, límpielos inmediatamente después de su uso.

El uso prolongado de los quemadores que contengan residuos de alimentos convertirá la limpieza mucho más difícil. No deje las piezas de los quemadores sumergidas en agua jabonosa durante más de 10 minutos.

Para limpiar las bocas utilice una esponja de acero seca.

Importante

No coloque los quemadores aún calientes en agua fría, ya que puede causar deformaciones por choque térmico.

7.Solución de problemas

7.1 Asistencia ao consumidor

Si su cocina muestra algún problema de funcionamiento, antes de llamar al Servicio Técnico, compruebe a continuación, si la causa del fallo es fácil de resolver o si hay un fallo en el uso, que se pueda corregir con facilidad y rapidez, sin necesidad de esperar a un técnico. Cuando las correcciones sugeridas no son suficientes, llame al Servicio Técnico.

Problemas	Causas probables	Solución
Restos de pegamento	Restos de pegamento de las etiquetas.	Quite las etiquetas, salvo las etiquetas posteriores de la cocina antes de utilizarlo. Utilice una esponja suave y detergente líquido multiuso.
El horno no funciona (no enciende)	Las perillas de control no fueron correctamente seleccionadas para cocinar.	Compruebe las perillas y repita las operaciones descritas en el punto "Modo de empleo".
	El disyuntor de la instalación eléctrica del domicilio está desconectado o no hay energía eléctrica.	Conecte el disyuntor o llame a un electricista de su confianza.
	La llave de paso del gas está cerrada.	Abra la llave de paso del gas.
	Llama amarilla / roja.	Compruebe que el gas no está terminando o si hay suciedad / humedad en el quemador.
Sale humo del horno	Horno sucio de grasa o salsa.	Limpie el horno después de cada uso como en el punto "Limpieza y mantenimiento".
La luz del horno no se enciende	Lámpara quemada.	Adquiera una lámpara para la cocina, realice la sustitución/instalación de acuerdo con el punto "Lámpara: sustitución y limpieza" y compruebe que se encuentra bien sujeta.
	No hay energía eléctrica.	Asegúrese de que la clavija esté conectada al enchufe y si hay energía eléctrica en la misma. Asegúrese de que el disyuntor está conectado.
Hay formación de humedad en los alimentos y en el interior del horno	Los alimentos se dejan mucho tiempo en el interior del horno después de ser cocinados.	No deje los alimentos en el horno por más de 15 minutos después de cocinarlos.
Asa muy lento/Asa muy rápido	Los tiempos para cocinar y las temperaturas seleccionadas no son las adecuadas.	Consulte el punto tiempo en la Tabla de Tiempos y Temperaturas. Asegúrese de que el gas no esté terminando. Realizar el precalentamiento, colocar el alimento dentro del horno y mantener a temperatura alta durante 6 a 8 minutos.
El quemador del cuadro no se enciende	Boca mal colocada.	Vuelva a colocar las bocas adecuadamente.
El quemador del horno no permanece encendido	El sistema de bloqueo del gas no se ha desactivado adecuadamente.	Después de encender el quemador, permanezca presionando la perilla de control durante 10 segundos, hasta desactivar el sistema de bloqueo del gas.
La puerta del horno esta empañada	Humedad entre los vidrios.	Es normal, dependiendo de las condiciones atmosféricas. Encienda el horno y espere unos minutos.
Llama del horno apagada	Baja presión del gas.	Asegúrese que la presión del gas esta adecuada.
	Bater la puerta del horno para cerrar.	No bater la puerta del horno para cerrar el producto.

8. Especificaciones técnicas

Especificaciones Técnicas					
Modelo		50SB	50SS	76BSP	76SSP
Voltaje (V)		127 / 220	127 / 220	127 / 220	127 / 220
Frecuencia (Hz)		50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Capacidad del horno (litros)		57	57	91	91
Potencia del horno (W)		2.100	2.100	2.600	2.600
Potencia de los queimadores (W)	Pequeño	1.650	1.650	-	-
	Semi rápido	1.700	1.700	1.700	1.700
	Rápido	2.300	2.300	-	-
	Ultrallama	-	-	3.300	3.300
Presión de gás (kPa)	Presión del gás GLP	2,75	2,75	2,75	2,75
	Presión del gás GN	1,96	1,96	1,96	1,96
Lámpada del horno (W)		25	25	25	25
Peso con el embalaje (kg)		27	27	36	36
Peso sin el embalaje (kg)		25	25	34	34
Corriente máxima del producto (A)		0,20 / 0,11	0,20 / 0,11	0,20 / 0,11	0,20 / 0,11

Tabla de Características				
Características	50SB	50SS	76BSP	76SSP
Quemador Pequeño	1	1	-	-
Quemador Semi rápido	2	2	4	4
Quemador Rápido	1	1	-	-
Quemador Ultrallama	-	-	1	1
Bloqueo del gas del horno	sim	sim	sim	sim
Encendido automático	sim	sim	sim	sim
Bandeja auto deslizante	-	sim	sim	sim
Bandeja deslizante	sim	sim	sim	sim
Lámpara 127V 25W E14	1	1	1	1
Regulador de aire primario	1	1	1	1

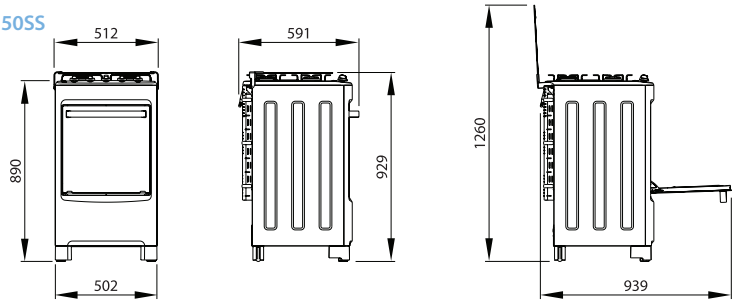
Importante

Este producto fue elaborado y debe ser utilizado solamente para uso doméstico.

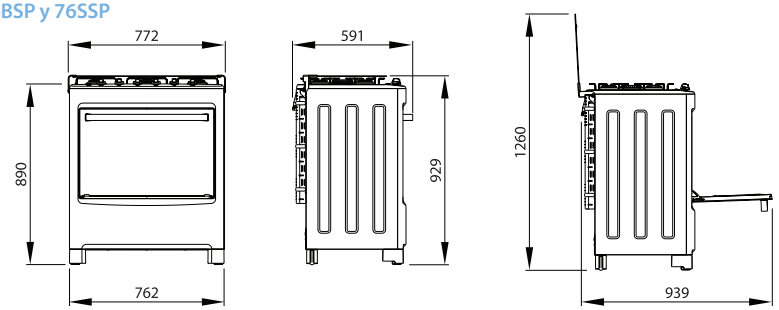
* Necesário cambiar la lámpara para red eléctrica 127V. La lámpara 127V esta contenido en lo saco de accesório.

9. Dimensiones (mm)

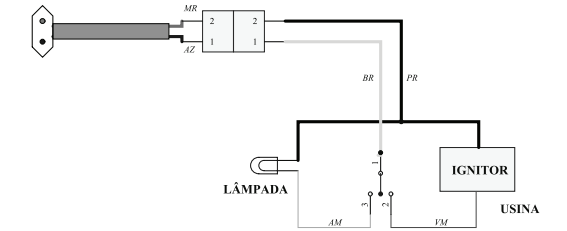
Modelos: 50SB y 50SS

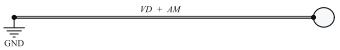


Modelos: 76BSP y 76SSP



10. Esquema eléctrico





LEGENDA

AM - AMARELO
AZ - AZUL
BR - BRANCO
MR - MARROM
PR - PRETO
VD - VERDE
VM - VERMELHO

Disyuntor

Instale un disyuntor exclusivamente para la cocina. En caso de duda con respecto al sistema eléctrico de su domicilio, consulte a su compañia de energia eléctrica.

11. Regulación para uso con gas natural

Para uso exclusivo del personal técnico autorizado

Esta cocina es del tipo II23, es decir, sus quemadores pueden ser adaptados para funcionar con gas licuado o gas natural, pero ha sido regulada desde fábrica para uso con gas licuado.

Fig. 1

Para funcionar con gas natural, se deben realizar algunas adaptaciones en sus quemadores y grifos, las cuales consisten en cambio de inyetores, regulación de aire primario y consumo mínimo.

La transformación y regulación sólo puede ser ejecutada con piezas originales, suministradas por el fabricante, y por un instalador de gas autorizado por lo Servicio Técnico Autorizado por el fabricante.

Antes de realizar la transformación la cocina debe estar conectada a la red de gas. Para realizar la adaptación, proceda de la siguiente manera:

1. Retire la parrilla y los quemadores. Para tener accesso a los mezcladores.

2. Con una llave retire los inyetores de los quemadores y sustitúyalos por los inyectores que correspondan de acuerdo con el modelo de la cocina, a la potencia del quemador y de la aplicación (véase 12.1 - Tabla de Inyectores para uso en gas Natural).

3. Retire las parrillas de los grifos de los quemadores. El tornillo by-pass se ubica en el centro del vastago del grifo. Suelte el tornillo by-pass del grifo, para ello use un destornillador de paleta (fig. 2).

4. Con auxilio de la perrilla regule el consumo mínimo, para lo cual debe llevar el quemador a la posición de mínimo consumo y luego cerrar el tornillo by-pass con un destornillador de paleta hasta obtener una llama reducida estable.

5. En el caso del horno se debe retirar el cubrequemados de este, para sustituir el inyector del quemador central o los inyectores de los quemadores laterales y central.

6. Ajustar el regulador de aire primario (by-pass recebido en lo saco de accesório) y fijar la posición de este cuando se obtenga una llama estable y de color azulado, estando el grifo en posición máximo consumo con uso de una llave, como en la fig. 3 o 4.

7. Para regular el minimo en el horno se procede de similar forma que en los quemadores de cubierta, pero teniendo la precausión de mantener durante unos minutos el quemador en posición de máximo consumo y, **luego pasar a la posición mínimo para** cerrar el tornillo by-pass (fig. 3 o 4) hasta obtener una llama reducida, pero estable, aun cuando se pase bruscamente de la posición de máximo consumo a mínimo consumo, se abra o cierre violentamente la puerta del horno.

Cocinas con grifos en Zamac (Fig. 2)

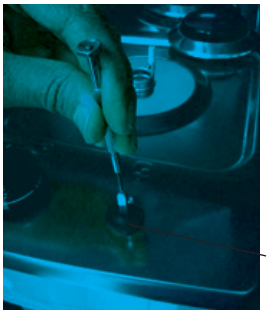
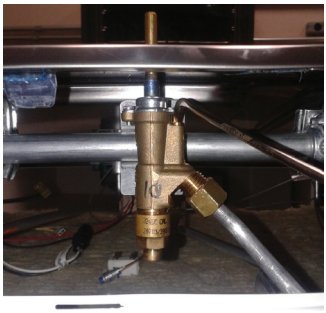
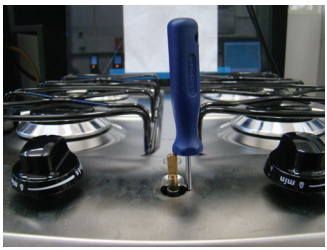
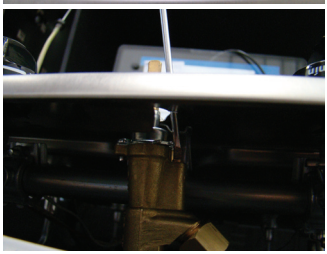


Fig. 3



Sacar la goma para ajustar (Fig. 4)





8. Despues de la regulación, aconsejable reemplazar la etiqueta GLP/GN por la que viene con el kit GN. Esta se ubica en la parte trasera de la cocina.

NOTA: Cuando el grifo del horno es termostático, la regulación del mínimo debe realizar después de aproximadamente 20 minutos de haber estado encendido en posición de máximo consumo, tiempo estimado, para que el consumo mínimo se esté produciendo através del by-pass.

ATENCIÓN: ***Para su correcto funcionamiento, este gasodoméstico requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica y de temperatura ambiente. Para cambiar el gas llame al Servicio Tecnico más próximo para su conversión. La conversión solo será posible si el gas natural esté disponible.***

11.1 Tabla de Inyectores para uso en Gas Natural

KIT REGULACIÓN GN 50SB Y 50SS DUAL GAS	Marcado	Aplicación	Cuantidad
INYECTOR NAC DIÁM 1,10 (RÁPIDO)	110	Rápido	1
INYECTOR NAC DIÁM 0,90 (SR + MINI)	90	Semi Rápido	3
INYECTOR TIPO D DIÁM 0,96	96	Horno	1

KIT REGULACIÓN GN 76BSP Y 76SSP DUAL GAS	Marcado	Aplicación	Cuantidad
INYECTOR NAC GN DIÁM 1,35	135	Ultra Rápido	1
INYECTOR NAC GN DIÁM 0,90 (SR + MINI)	90	Semi Rápido	4
INYECTOR NAC GN DIÁM 1,20	120	Horno	1

ATENCIÓN: a) Mantener los alrededores del aparato libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos flamables;

b) No obstruir la salida de los gases de combustión del horno o asador;

c) No debe utilizarse como calefactor de ambiente;

d) Si huele a gas: Abra las ventanas, no accione interruptores elétricos, apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso y llame inmediatamente al Servicio de Supresión de Fugas o a su proveedor de gas.

e) Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

f) Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.

www.electrolux.com.br/export

69501057
Rev.B
Mar/15